

## IPA #1

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **88**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	bestmalz caramel pils	2 kg (28.6%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	50 min	8.3 %
Gotowanie	Equinox	20 g	40 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Equinox	20 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	8.3 %
Na zimno	Equinox	40 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	40 g	4 dni	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis us-05	Ale	Suche	11.5 g	---